# Istruzioni per l'uso

**FRIGO CANTINA PER VINI**



**IT** **Italiano, 1**

**GB** English, 9

**FR** Français, 17

**ES** Espanol, 25

**DE** Deutsch, 33

**SP XV 24**

## Sommario

**Caratteristiche, 2**
Avvertenze
Dati tecnici

**Installazione, 3**
Posizionamento e collegamento

**Descrizione dell'apparecchio, 4**
Vista d'insieme
Pannello di controllo

**Avvio e utilizzo, 5**
Vani invecchiamento
Regolazione manuale delle temperature
Estrazione dei ripiani in legno
Tabella delle temperature a cui servire i vini

**Stoccare le bottiglie, 7**
Modalità stoccaggio

**Manutenzione e anomalie, 8**
Manutenzione e cura
Anomalie e rimedi

Scholtès

# Caratteristiche

IT

## Avvertenze

**!** È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

**!** Leggere attentamente le istruzioni:
ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

**!** Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato attenendosi scrupolosamente alle istruzioni di montaggio.

**!** In caso di trasloco o spostamento tenere l'apparecchio in posizione verticale.

**!** Il frigo cantina non può essere utilizzato da bambini o persone portatrici di handicap, senza la supervisione di un adulto o di un tutore, onde evitare usi non consentiti della cantina stessa.

**!** I bambini non devono utilizzare il frigo cantina senza la supervisione di un adulto, onde evitare che giochino con la cantina stessa.

**!** Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

**!** Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.

**!** Non utilizzare, per accelerare il processo di sbrinamento, dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

**!** Non danneggiare il circuito del refrigerante.

**!** Per effettuare la sostituzione del neon rivolgersi al centro assistenza.

**!** Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

**!** Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

**!** Il cavo di alimentazione è di tipo Y, in caso di sostituzione rivolgersi al centro assistenza.

| **DATI TECNICI** | |
|---|---|
| **Modello** | SP XV 24 |
| **Temperature** | 1 Zona |
| **Dimensioni** | larghezza cm 60<br>altezza cm 44,8<br>profondità cm 55 |
| **Peso**<br>**Peso** | 30,5 Kg<br>35,5 Kg |
| **Potenza elettrica** | 120 W |
| **Corrente** | 0,54 A |
| **Lampade** | 1 x 6 W |
| **Consumo** | 0,9 kWh / 24h |
| **Tensione in Volt*** | 115 - 220 V |
| **Frequenza Hz*** | 50 - 60 |
| *** A seconda dei paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto.**<br>**** Apparecchio vuoto.** | |

## Posizionamento e collegamento

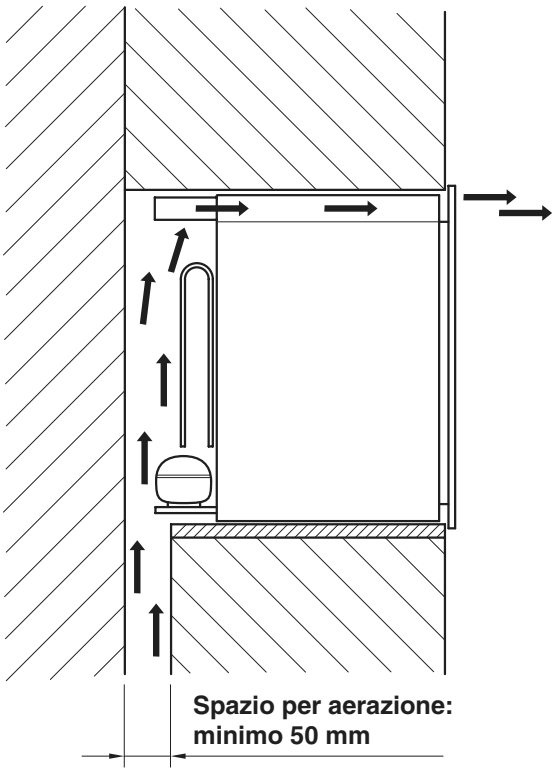
**Disimballo**

1 Disimballare subito l'apparecchio e controllare che non abbia subÏto danni nel trasporto. Se fosse danneggiato non collegarlo e contattare il Rivenditore.
2 Togliere con cautela le protezioni e gli adesivi, aprire l'anta e verificare l'integrità dei vari componenti.
3 Estrarre il cavo dell'alimentazione elettrica.

**Posizionamento**

1 Posizionare l'apparecchio in un ambiente ben aerato, non umido e libero (evitare armadi a muro chiusi).
2 Lasciare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
3 Rispettare le distanze minime tra l'apparecchio ed il vano in cui verrà posizionato, per garantire all'apparecchio stesso una perfetta ventilazione.

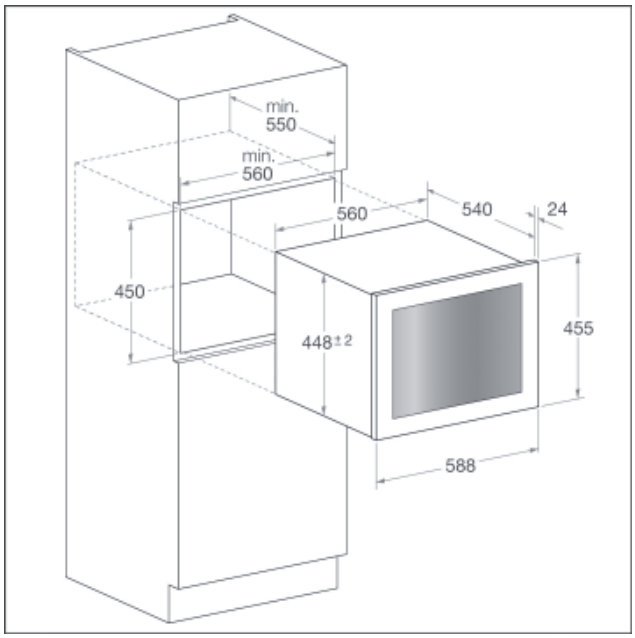
Vedi figura.




**Collegamento elettrico**

Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico. Prima di inserire la spina nella presa della corrente, accertarsi che:

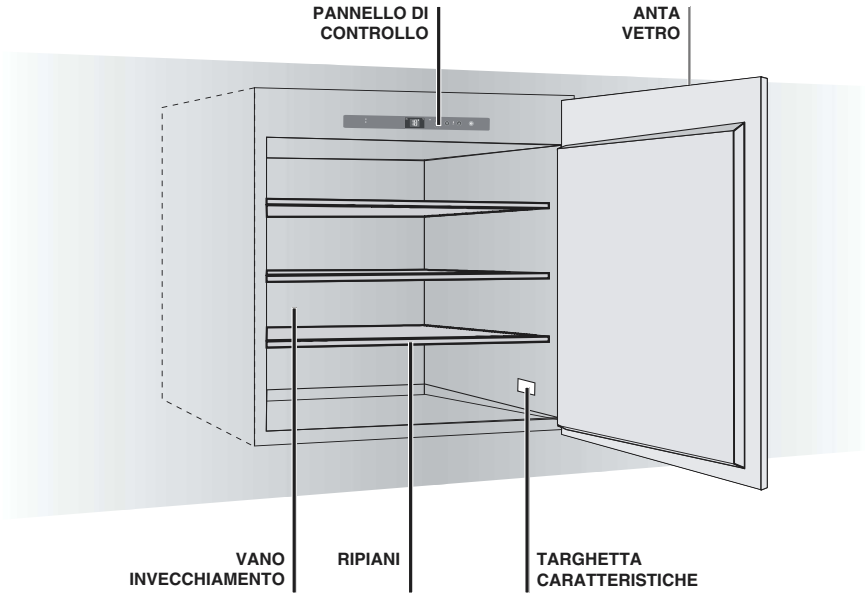
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi Descrizione dell'apparecchio);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori indicati nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi Descrizione dell'apparecchio);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e prese multiple.



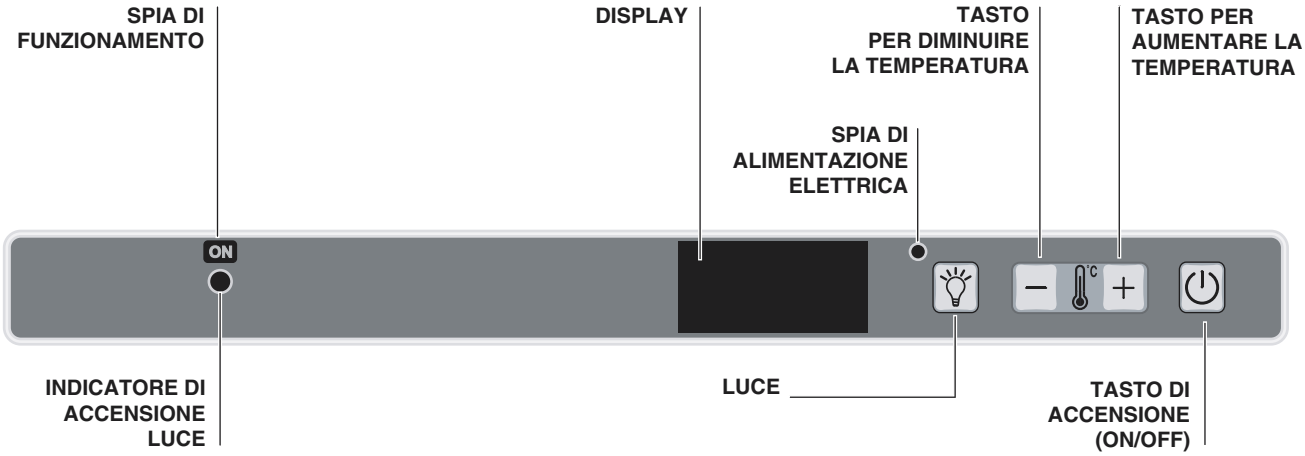
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme




## Pannello di controllo



## Vano invecchiamento

Il frigo cantina è composto da un vano invecchiamento la cui principale funzione è garantire ai vini condizioni ottimali di conservazione.

La sua temperatura è stata regolata in fabbrica su una temperatura considerata ottimale per la maggior parte dei casi e corrisponde a 15°.

Il vino è un prodotto complesso che deriva da una evoluzione lenta e lunga, e necessita di condizioni specifiche per esprimersi al meglio.
Tutti i vini si conservano alla stessa temperatura, mentre le temperature di servizio e di degustazione cambiano in base al vino.
Perciò, così come per le cantine naturali dei produttori, anche per il frigo cantina non è importante il valore assoluto della temperatura di conservazione, quanto la sua costanza nel tempo: la conservazione del vino è ideale qualunque sia la temperatura, a condizione che la temperatura non subisca variazioni.

## Regolazione manuale della temperatura

La temperatura visualizzata sul display è la temperatura relativa all'interno del vano cantina.
Alla prima accensione, la cantinetta è impostata per raggiungere i 15° e stabilizzarvisi.
Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura secondo quanto segue:

1. Al momento della connessione alla rete elettrica, il display visualizza la temperatura impostata all'interno del vano.

2. Premere il tasto + (vedi Pannello di controllo) per circa un secondo: l'indicatore della temperatura comincerà a lampeggiare.

3. Premere i tasti + o − fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

4. Attendere 5 secondi perché l'indicatore torni fisso: la temperatura è stata impostata.

5. Attendere che l'adeguamento della temperatura abbia effetto ed introdurre le bottiglie di vino nella cantina.

Per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata, la luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) se la temperatura interna supera i 24°C.

IT

## Tabella delle temperature a cui servire i vini

Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino a tavola.
Nel caso in cui il vino debba essere servito ad una temperatura superiore a quella impostata all'interno della cantina, si consiglia di lasciarlo fuori per il tempo necessario.

| | |
|---|---|
| **Amarone** | 17°C |
| **Barbaresco** | 17°C |
| **Barolo** | 17°C |
| **Beaujolais** | 13°C |
| **Bordeaux Bianco Liquoroso** | 6°C |
| **Bordeaux Bianco Secco** | 8°C |
| **Bordeaux Rosso** | 17°C |
| **Bourgogne Bianco** | 11°C |
| **Bourgogne Rosso** | 18°C |
| **Brunello** | 17°C |
| **Champagne** | 6°C |
| **Chianti Classico** | 16°C |
| **Languedoc-Roussillon** | 13°C |
| **Passito di Pantelleria** | 6°C |
| **Provenza Rosé** | 12°C |

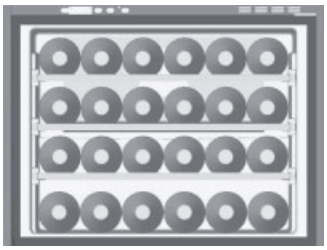
| | |
|---|---|
| **Spumanti Secchi e Dolci** | 6°C |
| **Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi** | 8°C |
| **Vini Bianchi del Trentino Alto Adige** | 11°C |
| **Vini Bianchi Franciacorta** | 11°C |
| **Vini Bianchi Secchi Aromatici** | 10°C |
| **Vini Bianchi Secchi, Giovani e Fruttati** | 8°C |
| **Vini del Friuli Venezia Giulia** | 11°C |
| **Vini del Rodano** | 15°C |
| **Vini della Loira Bianchi Secchi** | 10°C |
| **Vini della Loira Liquorosi** | 7°C |
| **Vini della Loira Rossi** | 14°C |
| **Vini passiti Liquorosi** | 8-18°C |
| **Vini Rosati, Vini Novelli** | 12°C |
| **Vini Rossi Leggeri, poco tannici** | 14°C |
| **Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici** | 16°C |

# Stoccare le bottiglie



## Stoccaggio classico con 24 bottiglie

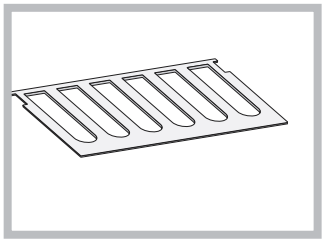
Se si desidera sistemare le bottiglie in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 24 bottiglie (bordolesi o misto bordolesi e renane).



STANDARD
24 Bottiglie (100% coricate)
3 griglie utilizzate

I 3 ripiani in legno della cantina vino sono predisposti per la conservazione di un numero massimo di 6 bottiglie.
Le feritoie poste sulla base della cantina possono ospitare altre sei bottiglie per un totale di 24.

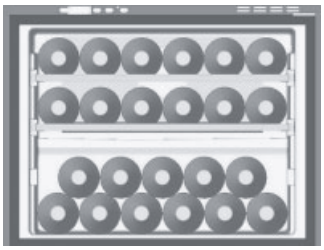
Si suggerisce di collocare le bottiglie più lunghe (Tipo Renane) sul ripiano base della cantina, predisposto per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.



**!** Un ripiani in legno, può sorreggere in sicurezza un massimo di 22 bottiglie.

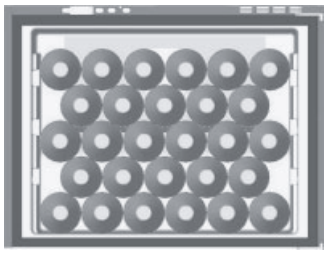
## Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

Le bottiglie di tipo Champagnotta, per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, devono essere collocate nel ripiano base della cantina in un numero massimo di 5.



Per stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta sarà necessario rimuovere il 3° ripiano della cantina vino, collocando le nuove bottiglie sopra quelle precedentemente posizionate sul ripiano di base, ma in senso opposto.
E' possibile stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.

**Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie**



CONSERVAZIONE:
Qualora si volesse, è possibile conservare fino ad un massimo di 28 Bottiglie, rimuovendo tutti e tre i ripiani e riponendo le bottiglie così come mostrato nell'immagine precedente.

# Manutenzione e anomalie

IT

## Manutenzione e cura

**Escludere la corrente elettrica**

Durante i lavori di pulizia e manutenzione è necessario isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione: staccare la spina dalla presa.

## Anomalie e rimedi

Può accadere che l'apparecchio non funzioni. Prima di telefonare al Rivenditore, controllare che non si tratti di un problema facilmente risolvibile aiutandosi con il seguente elenco.

| Anomalie | Possibili cause/soluzioni |
|---|---|
| **Il compressore non funziona** | • La spina non è inserita nella presa della corrente o non abbastanza da fare contatto, oppure in casa non c'è corrente.<br>• La presa della corrente non funziona (verificare collegandovi un altro apparecchio elettrico). |
| **Il compressore non si ferma mai** | • Contattare il centro assistenza Scholtes |

! Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere realizzato dal Servizio Tecnico Autorizzato, pena la nullità della garanzia. Dopo ogni intervento sul gruppo freddo, il tecnico deve controllare la tenuta del circuito.

! Anomalie di breve durata, quali ad esempio la mancanza di corrente, non compromettono i vini. Solo quando le anomalie di funzionamento vengono lasciate irrisolte per un lungo periodo possono diventare dannose per i vini.

# User Guide

**WINE CELLAR**

GB

IT Italiano, 1

GB **English, 9**

FR Français, 17

ES Espanol, 25

DE Deutsch, 33

**SP XV 24**

## Contents


**Features, 10**
Notices
Data Sheet

**Installation, 11**
Location and power connection
Technical information

**Product Description, 12**
Interior Parts
Control Panel

**Using the Wine Cellar 13-14**
Bottle ageing compartment
Manual temperature control
Taking out the wooden shelves
Table of ideal wine temperatures

**Stocking the wine bottles, 15**
How to stock the bottles

**Maintenance and troubleshooting, 16**
Care and Maintenance
Troubleshooting


Scholtès

# Features

GB

## Notices

**!** Remember to keep this booklet so you can refer to it at any time. In case of sale, transfer or should you move, remember to keep it together with the device.

**!** Read the instructions carefully: there is important information about installation, use and safety.

**!** To prevent danger stemming from instability of the device, you must fasten it in place, following the assembly instructions strictly.

**!** Whenever moving or transporting the device, keep it in a vertical position.

**!** The beverage centre must not be used by children or invalids, without supervision by an adult or a tutor, in order to prevent the cellar from being used improperly.

**!** Children may use the beverage centre only if supervised by an adult, in order to prevent them from playing with the cellar.

**!** After installing the device, the power cable and socket must be easy to reach.

**!** Keep the ventilation openings on the casing of the device free.

**!** Do not use mechanical devices, or any means not suggested by the manufacturer, to speed up defrosting.

**!** Do not damage the coolant circuit.

**!** Contact the after sales service to replace the neon.

**!** The cable must not be bent or crushed.

**!** The cable must be checked on a routine basis and replaced only by authorised technicians.

**!** The power supply cable is of a Y type. Contact the after sales service to replace it.

**!** Do not use electrical equipment inside the food compartments, unless they are of a kind suggested by the manufacturer.

**!** The Manufacturer shall not be liable if any of the above rules are not complied with.

| **DATA SHEET** | |
|---|---|
| **Model** | SP XV 24 |
| **Temperatures** | 1 Zone |
| **Dimensions** | width cm 60<br>length cm 44,8<br>depth cm 55 |
| **Weight****<br>**Weight** | 30,5 Kg<br>35,5 Kg |
| **Power** | 120 W |
| **Current** | 0,54 A |
| **Lamp** | 1 x 6 W |
| **Consumption** | 0,9 kWh / 24h |
| **Voltage*** | 115 - 220 V |
| **Frequency Hz*** | 50 - 60 |

*** These values may change in different countries. In order to find the specific features of your device, check the product features plate.**
**** When the device is empty.**

Scholtès

GB

## Positioning and connection

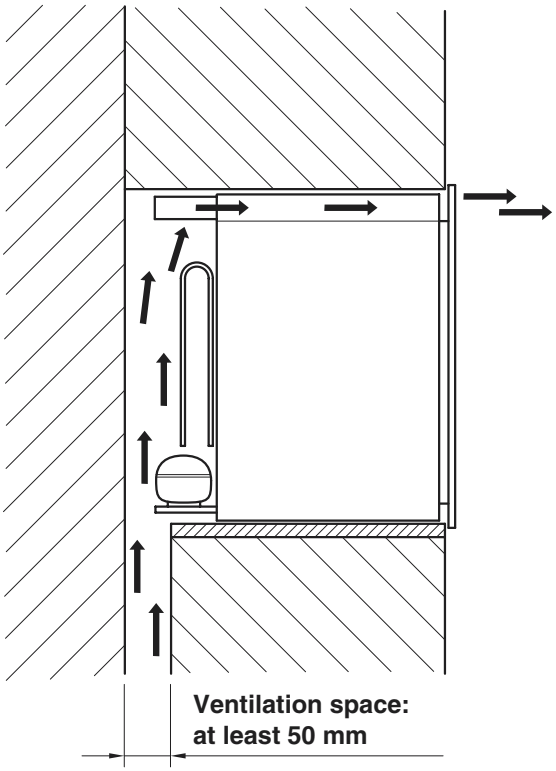
**Unpacking**

1 Unpack the device immediately and make sure it has not been damaged during transport. Should it be damaged, do not connect, and get in touch with the Dealer.
2 Carefully remove the protections and the adhesives, open the door and make sure all the components are present.
3 Take out the power supply cable.

**Positioning**

1 Position the device in a well ventilated area, not damp and free (avoid cabinets with closed walls).
2 Keep the device away from heat sources.
3 Make sure the minimum distances between the device and the walls of the room where it is placed are kept, in order to ensure perfect ventilation of the device.

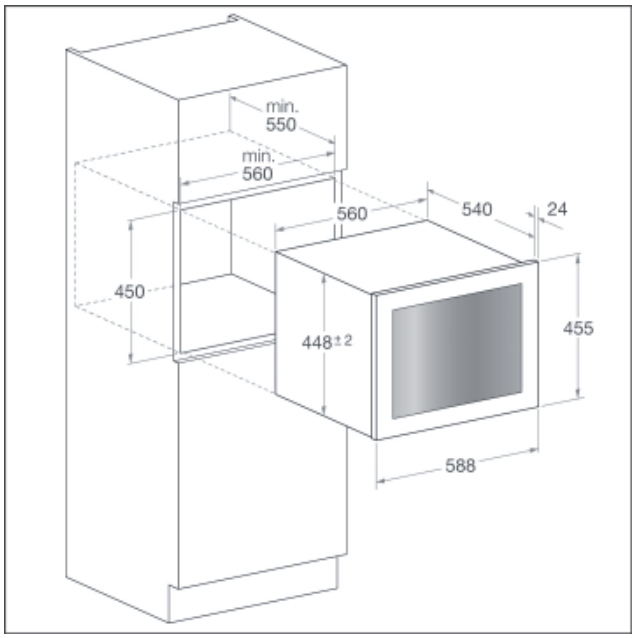
See figure.




**Wiring connection**

After transport, stand the device vertically, and wait for at least 3 hours before connecting it to the wiring system. Before putting the plug into the power socket, make sure that:

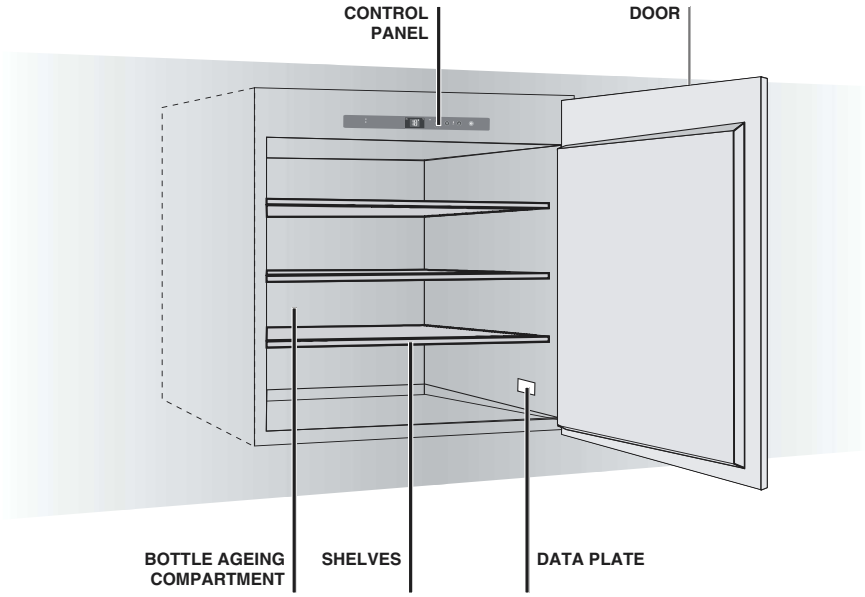
- the socket is earthed and according to legal regulations;
- the socket is able to hold up to the maximum power load of the machine, indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power supply voltage falls within the range indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power socket is compatible with the plug of the device. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extensions or multiple sockets.



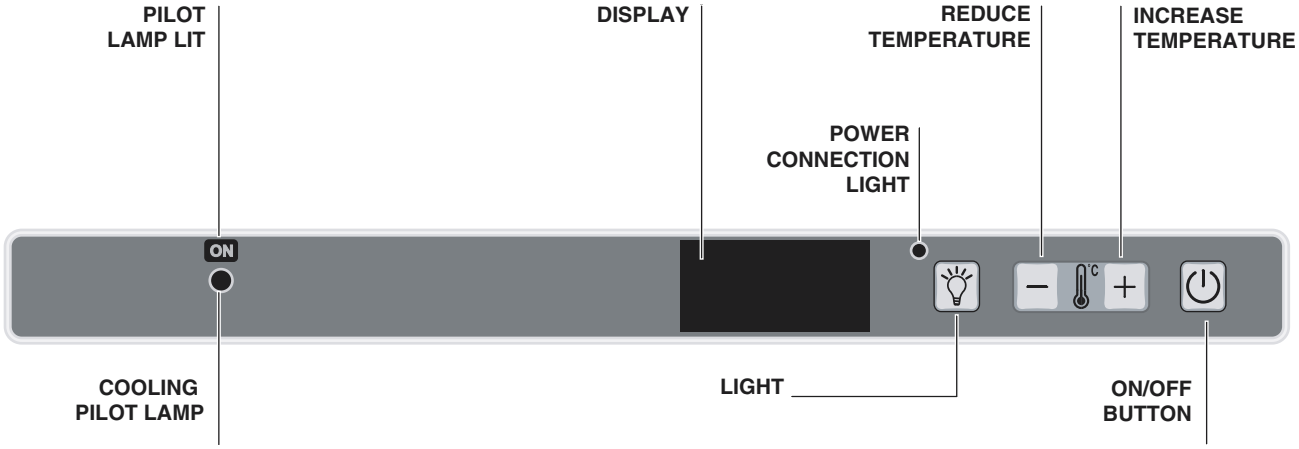
# Product Description

GB

## Interior Parts




## Control Panel



# Using the wine cellar



## Bottle ageing compartment

The ageing compartment's main function is that of guaranteeing that your wines are preserved in optimal conditions.

The temperature has been set in the factory at a temperature held to be excellent in most cases and is 15°C in the upper compartment.

Wine has a complex nature and it derives from a long and slow process. In order to best express its attributes, very specific conditions are necessary.
All wines are preserved at the same temperature, but, depending on their different characteristics, wines are served and tasted at very different temperatures (see the Table of ideal wine temperatures).
Therefore, just as for manufacturers' wine cellars, for your new appliance, the absolute temperature value is not important for preserving your wine. Rather, the constant temperature through time is important. Wine preservation is ideal at any temperature, as long as that temperature does not vary.

## Manual temperature control

When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature inside the cellar: it has been set to reach 15 ° C and become steady on it. Should you need to adjust it, follow the instructions below:

1. When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature that has been set
2. Press the + button for one second (see the Control Panel). The temperature will begin to blink.
3. Press the + or − buttons until you reach the desired temperature.
4. Wait 5 seconds for the temperature to stop blinking.
5. Wait until the wine cellar reaches its temperature before you place the wine bottles inside.

The inside light does not go on (or it goes off temporarily) when the inside temperature goes over 24° C. This allows you to reach the pre-set temperature more quickly.

## Table of ideal wine temperatures

This table indicates the approximate temperatures at which wine should be served. Should one of your wines need to be served at a temperature that is greater than the temperature inside your wine cellar, we suggest that you leave it wine out for the time that is necessary before you serve it.

| | |
|---|---|
| **Amarone** | 17°C |
| **Barbaresco** | 17°C |
| **Barolo** | 17°C |
| **Beaujolais** | 13°C |
| **White liquered Bordeaux** | 6°C |
| **Dry White Bordeaux** | 8°C |
| **Red Bordeaux** | 17°C |
| **White Bourgogne** | 11°C |
| **Red Bourgogne** | 18°C |
| **Brunello** | 17°C |
| **Champagne** | 6°C |
| **Chianti Classico** | 16°C |
| **Languedoc-Roussillon** | 13°C |
| **Passito di Pantelleria** | 6°C |
| **Rosé Provence** | 12°C |

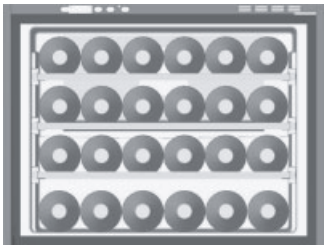
| | |
|---|---|
| **Dry and Sweet Sparkling Wines** | 6°C |
| **Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi** | 8°C |
| **White wines from Trentino Alto Adige** | 11°C |
| **Franciacorta White Wines** | 11°C |
| **Dry aromatic white wines** | 10°C |
| **Dry, young, and fruity white wines** | 8°C |
| **White wines from Friuli Venezia Giulia** | 11°C |
| **Rodano wines** | 15°C |
| **Dry white wines from the Loire** | 10°C |
| **Liquered wines from the Loire** | 7°C |
| **Red wines from the Loire** | 14°C |
| **Liquered Passito wines** | 8-18°C |
| **Rosè Wines, New Wines** | 12°C |
| **Light red wines with mild tannic** | 14°C |
| **Red, rather tannic wines with medium structure** | 16°C |

# Stocking the wine bottles



## Standard 24-bottle stock

The 24-bottle stock (for standard, mixed, and renana bottles) is recommended for wines that need to be visible and easily removed.

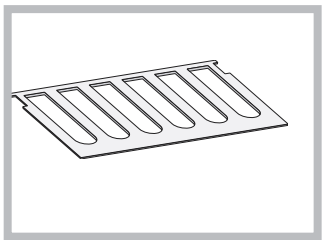


STANDARD
24 Bottles (100% lying down)
3 shelves

Position each bottle into the slots on the 3 wooden shelves. 6 bottles can be placed on the bottom of the wine cellar.

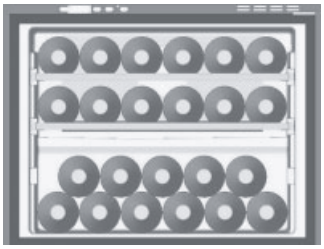
We suggest you place the Renana bottles onto the lower shelf and the bottom of the wine cellar because they have been specially designed to hold larger bottles.

! The wooden shelf can safely hold up to 22 bottles.



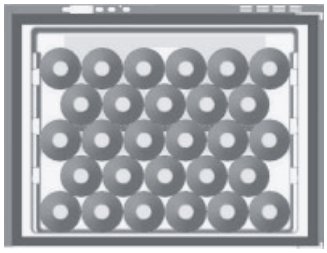
## Champagne bottle stock

Champagne bottles are larger than standard bottles. They must be placed onto the base of the wine cellar, which can hold up to 5.



If you want to stock more than 5 Champagne bottles in your wine cellar, remove the 3th shelf and stock the bottles in two rows (placing the bottles in the second row between those on the bottom row). This will hold up to 9 bottles.

**Some stocking configurations**



PRESERVATION
28 Bottles (100% lying down)

# Maintenance and troubleshooting

GB

## Care and maintenance

**Disconnecting the wine cellar**

During cleaning and maintenance, it is imperative that you unplug the wine cellar

## Troubleshooting

If you notice that your wine cellar is not working properly, check with the following list before you call your Service Centre.

| Problem | Possible causes/solutions |
|---|---|
| **The compressor does not work** | • The plug is not plugged into the wall-outlet or not enough to make contact. Or, there could be a power failure in your home.<br>• The wall-outlet is not in working order. Plug the wine cellar into another wall-outlet to check. |
| **The compressor never stops** | • Contact the Service Centre |

! Any work that is done to the wine cellar should be performed by your authorized local Service Centre.

! Short term faults, such as power failure, will not compromise the wines. It is only when working faults are left unsettled for a long time that the wine may suffer.

# Mode d'emploi

**CAVE A VIN**



IT Italiano, 1

GB English, 9

FR **Français, 17**

ES Espanol, 25

DE Deutsch, 33

**SP XV 24**

## Sommaire

**Caractéristiques, 18**
Recommandations
Caractérisriques techniques

**Installation, 19**
Mise en place et raccordement
Données techniques

**Description de l'appareil, 20**
Vue d'ensemble
Tableau de bord

**Mise en marche et utilisation, 21-22**
Compartiments vieillissement
Réglage manuel des températures
Extraction des étagères en bois
Tableau des températures de service des vins

**Stocker les bouteilles, 23**
Mode de stockage

**Entretien et anomalies, 24**
Entretien et soin
Anomalies et remèdes

Scholtès

# Caractéristiques

FR

## Recommandations

**!** Il est important de conserver la présente notice de façon à pouvoir la consulter à tout moment. En cas de vente ou d'installation à un autre endroit, s'assurer que la notice est conservée avec l'appareil.

**!** Veiller à lire attentivement la notice: elle contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la sécurité.

**!** Pour prévenir les risques inhérents à l'instabilité de l'appareil, il est important de veiller à ce qu'il soit fixé dans le plus scrupuleux respect des instructions de montage.

**!** En cas d'installation à un autre endroit voire de simple déplacement de l'appareil, veiller à le maintenir en position verticale.

**!** Le beverage centre ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des porteurs de handicap, sans la supervision d'un adulte responsable, afin de prévenir toute utilisation non prévue de l'appareil.

**!** Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser le beverage centre sans la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

**!** Une fois l'appareil installé, le câble électrique et la prise de courant doivent être faciles d'accès.

**!** Veiller à ce que les ouvertures de ventilation de l'habillage externe de l'appareil ne soient pas obstruées.

**!** En aucun cas ne doivent être utilisés, pour accélérer le dégivrage, des moyens mécaniques ni quelque moyen que ce soit autre que ceux recommandés par le constructeur.

**!** Veiller à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.

**!** Pour le remplacement du néon, s'adresser à un centre d'assistance.

**!** Le câble ne doit subir ni pliures ni écrasements.

**!** Le câble doit être contrôlé régulièrement et son remplacement doit être exclusivement confié à un technicien agréé.

**!** Le câble d'alimentation est de type Y, pour son éventuel remplacement s'adresser à un centre d'assistance.

**!** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, s'ils ne sont pas du type ceux recommandés par le constructeur.

**!** Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes et recommandations ci-dessus ne seraient pas respectées.

| **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** | |
|---|---|
| **Modèle** | SP XV 24 |
| **Températures** | 1 Zone |
| **Dimensions** | largeur cm 60<br>hauteur cm 44,8<br>profondeur cm 55 |
| **Poids**<br>**Poids** | 30,5 Kg<br>35,5 Kg |
| **Puissance électrique** | 120 W |
| **Courant** | 0,54 A |
| **Ampoules** | 1 x 6 W |
| **Consommation** | 0,9 kWh / 24h |
| **Tension en Volt*** | 115 - 220 V |
| **Fréquence Hz*** | 50 - 60 |
| *** Ces valeurs peuvent varier selon les pays. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de l'appareil, consulter la plaque des données techniques du produit.**<br>**** Appareil vide.** | |

Scholtès

FR

## Positionnement et branchement

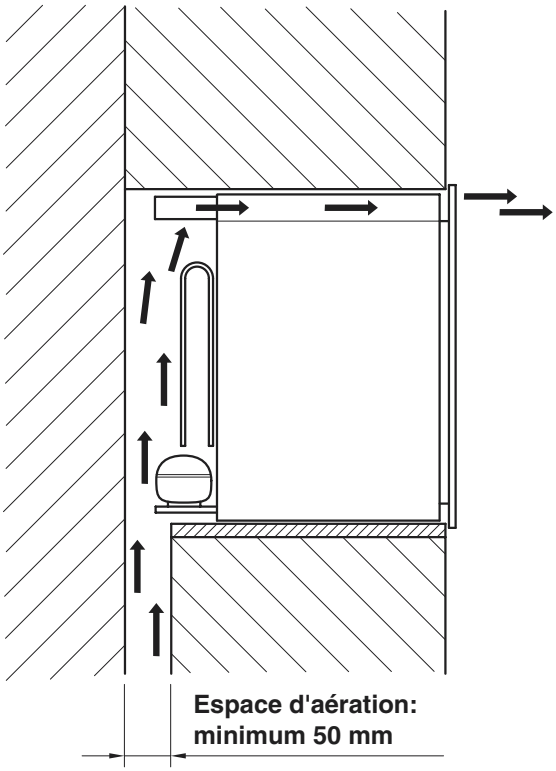
**Déballage**

1 Déballer aussitôt l'appareil et s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. En présence de dommages, ne pas brancher l'appareil et prendre contact avec le revendeur.
2 Retirer avec précaution les protections et les adhésifs, ouvrir la porte et s'assurer du bon état des divers éléments.
3 Extraire le câble d'alimentation électrique.

**Positionnement**

1 Positionner l'appareil à un endroit bien aéré, non exposé à l'humidité et dégagé (éviter les armoires murales fermées).
2 Maintenir l'appareil loin de sources de chaleur.
3 Respecter les distances minimum entre l'appareil et le logement à l'intérieur duquel il doit être positionné pour en assurer la parfaite ventilation.

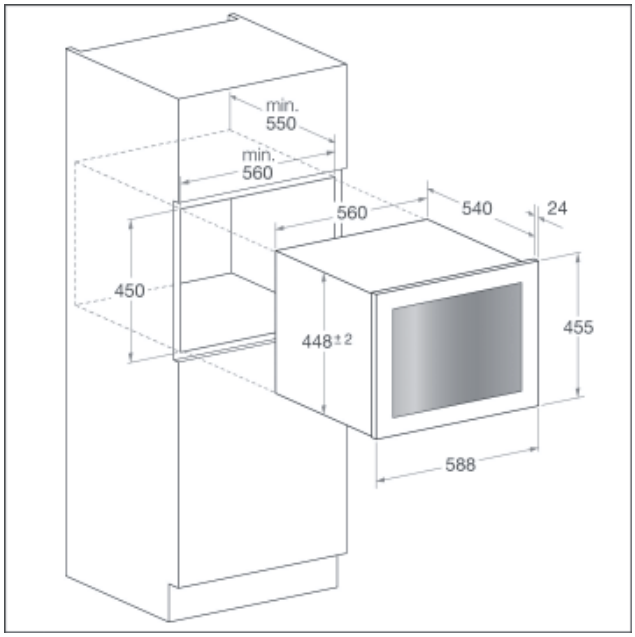
Voir figure.




**Branchement électrique**

Après son transport, placer l'appareil en position verticale et laisser s'écouler au moins 3 heures avant de le brancher à l'alimentation électrique. Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que:

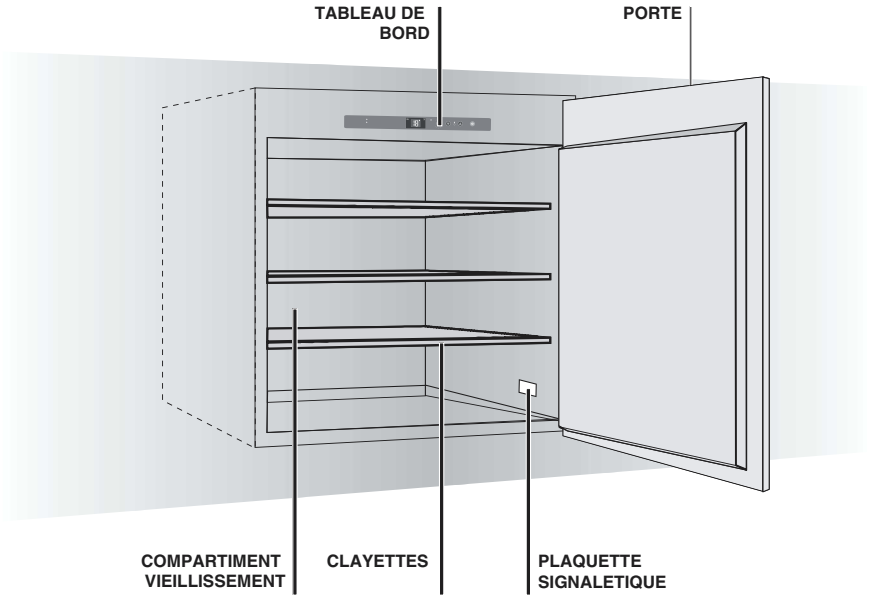
- la prise est reliée à une ligne de terre conforme aux normes en vigueur;
- la prise est en mesure de supporter la puissance maximum de l'appareil indiquée dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la tension d'alimentation est comprise dans les limites indiquées dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la prise est compatible avec la fiche de l'appareil. Si tel n'est pas le cas, changer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.



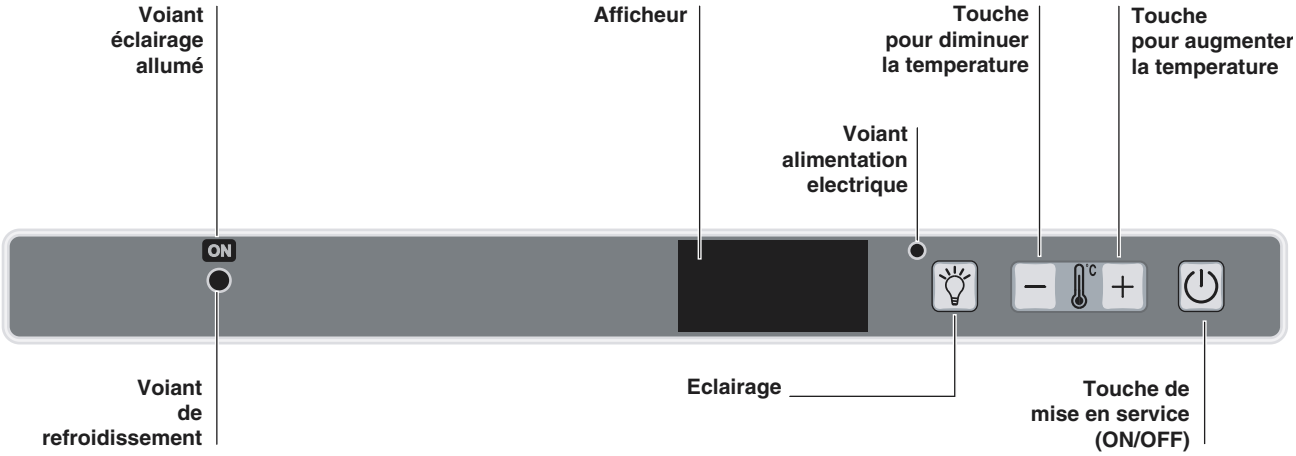
# Description de l'appareil

FR

## Vue d'ensemble




## Tableau de bord



## Compartiment vieillissement

La cave à vin comprend un compartiment vieillissement qui a pour rôle principal d'assurer des conditions optimales de conservation des vins.

Sa température est préréglée en usine sur une valeur jugée optimale dans la plupart des cas: valeur qui correspond à 15°C dans l'espace supérieur.

Le vin est un produit complexe qui s'épanouit après une évolution lente et prolongée et qui exige des conditions spéciales pour s'exprimer au mieux. Les vins ont tous la même température de conservation tandis que leur température de service et de dégustation varie d'un vin à l'autre (voir Tableau des températures de service des vins). Ainsi, tout comme dans les caves naturelles des producteurs, ce qui compte dans la cave à vin ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation mais plutôt sa constance dans le temps : la conservation du vin est idéale quelle que soit la température, à condition que cette dernière ne subisse pas de variations.

## Réglage manuel de la température

Si nécessaire, la température peut être modifiée comme suit :

1. Lors du raccordement au secteur, l'écran affiche la température sélectionnée à l'intérieur du compartiment
2. Appuyez une seconde environ sur la touche UP (+) l'indicateur de température commencera à clignoter.
3. Appuyez sur les touches (+) ou (−) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
4. Attendez 5 secondes jusqu'à ce que l'indicateur se remette au fixe; la température est à présent réglée.
5. Attendez que la température se stabilise avant de ranger les bouteilles de vin.

L'éclairage interne ne s'allume pas (ou bien s'éteint temporairement) quand la température interne dépasse 24°C, de telle sorte que la température programmée puisse être atteinte plus rapidement.

## Tableau des températures de service des vins

Le tableau reporte les températures de service préconisées. Si par contre le vin doit être servi à une température supérieure à la température sélectionnée à l'intérieur de la cave à vin, il est conseillé de sortir la bouteille et de la laisser chambrer le temps nécessaire.

| | |
|---|---|
| **Amarone de la Valpolicella** | 17°C |
| **Barbaresco** | 17°C |
| **Barolo** | 17°C |
| **Beaujolais** | 13°C |
| **Bordeaux Blanc Liquoreux** | 6°C |
| **Bordeaux Blanc Sec** | 8°C |
| **Bordeaux Rouge** | 17°C |
| **Bourgogne Blanc** | 11°C |
| **Bourgogne Rouge** | 18°C |
| **Brunello** | 17°C |
| **Champagne** | 6°C |
| **Chianti Classico** | 16°C |
| **Languedoc-Roussillon** | 13°C |
| **Passito de Pantelleria** | 6°C |
| **Provence Rosé** | 12°C |

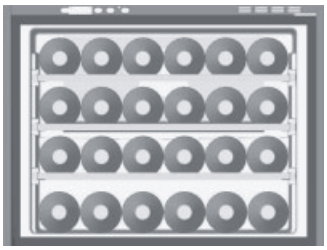
| | |
|---|---|
| **Mousseux Secs et Doux** | 6°C |
| **Verdicchio de Matelica et des Castelli di Jesi** | 8°C |
| **Vins blancs du Trentino Alto Adige** | 11°C |
| **Vins blancs Franciacorta** | 11°C |
| **Vins Blancs Secs Aromatiques** | 10°C |
| **Vins Blancs Secs, Jeunes et Fruités** | 8°C |
| **Vins du Friuli Venezia Giulia** | 11°C |
| **Vins du Rhône** | 15°C |
| **Vins de la Loire Blancs Secs** | 10°C |
| **Vins de la Loire Liquoreux** | 7°C |
| **Vins de la Loire Rouges** | 14°C |
| **Vins de paille Liquoreux** | 8-18°C |
| **Vins Rosés, Vins Nouveaux** | 12°C |
| **Vins Rouges Légers, peu tanniques** | 14°C |
| **Vins Rouges moyennement structurés, assez tanniques** | 16°C |

# Stocker les bouteilles



## Stockage classique 24 bouteilles

Si vous désirez stocker les bouteilles de vin de manière à ce qu'elles soient visibles et facilement accessibles, nous conseillons le stockage en configuration 24 bouteilles (du type Bordeaux ou mixtes Bordeaux et Alsace)

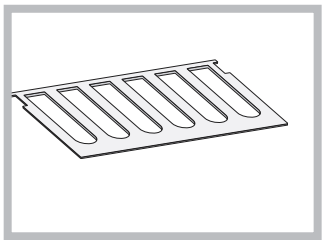


STANDARD
24 Bouteilles (100% couchées)
3 clayettes utilisées

Rangez sur chacune des 3 clayettes en bois 6 bouteilles maximum, 6 autres bouteilles peuvent être rangées dans les emplacements aménagés sur le plancher de la cave à vin, soit 24 bouteilles au total.

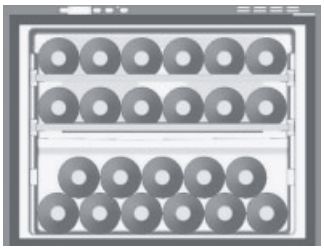
Il est conseillé de ranger les bouteilles de plus grandes dimensions (type Alsace) sur les clayettes du bas (5 et 6); ces dernières sont en effet prévues pour recevoir des bouteilles plus grandes.

! Une clayette en bois peut supporter en toute sécurité jusqu'à 22 bouteilles maximum.



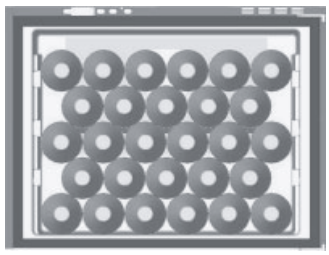
## Stockage de bouteilles du type Champagne

A cause de leur dimension, dépassant celle des bouteilles classiques, il faut en stocker 5 au maximum sur le plancher de la cave à vin.



Pour stocker d'autres bouteilles du type Champagne, il faut enlever la 3ème clayette et les ranger au-dessus des bouteilles stockées sur le plancher de la cave à vin en les mettant en sens inverse. Vous pouvez ainsi stocker jusqu'à 9 bouteilles du type Champagne.

**Autres configurations de stockage des bouteilles**



CONSERVATION
28 Bouteilles (100% couchées)
1 clayette utilisée

# Entretien et anomalies

FR

## Entretien et soin

**Mise hors tension**

Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil du secteur : débranchez la fiche de la prise de courant.

## Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas. Avant de téléphoner à votre revendeur, contrôlez s'il ne s'agit pas d'un problème facile à résoudre à l'aide de la liste suivante.

| Anomalies | Causes / Solutions possibles : |
|---|---|
| **Le compresseur ne fonctionne pas** | • La fiche n'est pas branchée dans la prise de courant ou pas assez enfoncée pour qu'il y ait contact ou bien il y a une coupure de courant.<br>• La prise de courant ne fonctionne pas (assurez-vous de son alimentation en y connectant un autre appareil électrique). |
| **Le compresseur ne s'arrête jamais** | • Veuillez contacter le Service Assistance |

! Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un Service Technique Agréé, sous peine d'annulation de la garantie. Après toute intervention sur le groupe froid, le technicien devra réaliser un contrôle d'étanchéité du circuit.

! Des anomalies de courte durée, par exemple une coupure de courant, ne sauraient compromettre la bonne conservation des vins. Seules les anomalies de fonctionnement non résolues peuvent à la longue être dommageables pour les vins.

# Manual de instrucciones

**FRIGORÍFICO CANTINA PARA VINOS**



IT Italiano, 1

GB English, 9

FR Français, 17

ES **Espanol, 25**

DE Deutsch, 33

**SP XV 24**

## Índice

**Características, 26**
Advertencias
Datos técnicos

**Instalación, 27**
Colocación y conexión

**Descripción del aparato, 28**
Vista del conjunto
Panel de control

**Puesta en marcha y uso, 29-30**
Compartimento de maduración
Regulación manual de la temperatura
Extracción de las repisas de madera
Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

**Almacenaje de las botellas, 31**
Modalidad de almacenaje

**Mantenimiento y anomalías, 32**
Mantenimiento y cuidados
Anomalías y soluciones

Scholtès

# Características

ES

## Avisos

**!** Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.

**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

**!** Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.

**!** En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.

**!** El beverage centre no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.

**!** Los niños no deben utilizar el beverage centre sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.

**!** Cuando el aparato esté instalado, el cable eléctrico y la toma de la corriente deben poder alcanzarse con facilidad.

**!** Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.

**!** No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.

**!** No dañe el circuito del refrigerante.

**!** Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.

**!** El cable no debe estar doblado ni comprimido.

**!** El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

**!** El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.

**!** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.

**!** El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas.

| **DATOS TÉCNICOS** | |
|---|---|
| **Modelo** | SP XV 24 |
| **Temperaturas** | 1 Zona |
| **Dimensiones** | anchura cm 60<br>altura cm 44,8<br>profundidad cm 55 |
| **Peso**<br>**Peso** | 30,5 Kg<br>35,5 Kg |
| **Potencia eléctrica** | 120 W |
| **Corriente** | 0,54 A |
| **Lámparas** | 1 x 6 W |
| **Consumo** | 0,9 kWh / 24h |
| **Tensión en Voltios*** | 115 - 220 V |
| **Frecuencia Hz*** | 50 - 60 |

*** Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto.**
**** Aparato vacío.**

Scholtès

ES

## Colocación y conexión

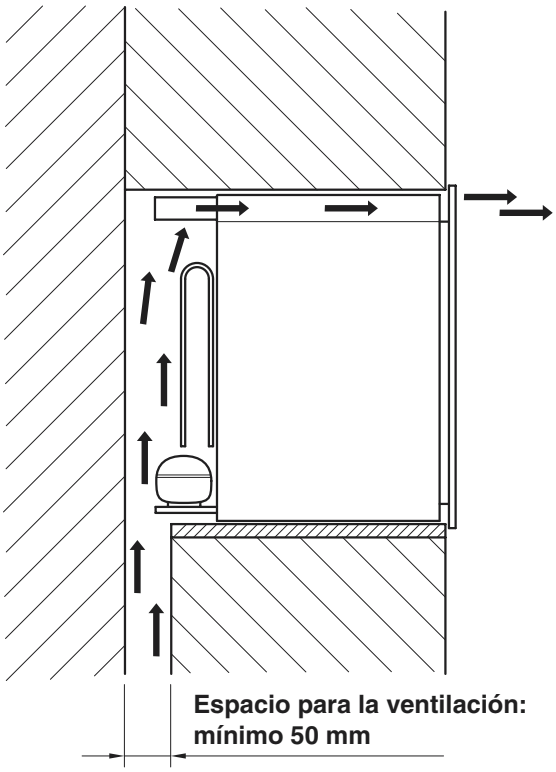
### Desembalaje

1 Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.
2 Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.
3 Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

### Colocación

1 Coloque el aparato en un lugar bien ventilado, sin humedad y libre (evite armarios empotrados cerrados).
2 Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.
3 Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato.

Véase figura.

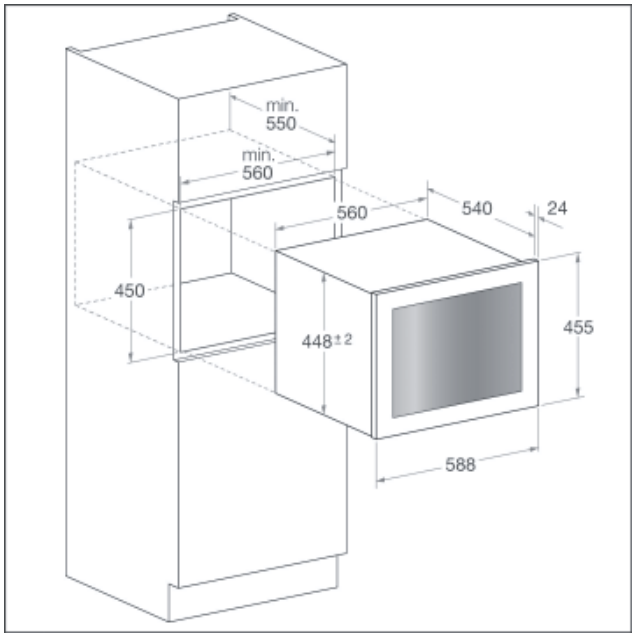


**Espacio para la ventilación: mínimo 50 mm**

### Conexión eléctrica

Después del transporte, coloque el aparato verticalmente y espere por lo menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de introducir el enchufe en la toma de la corriente, asegúrese de que:

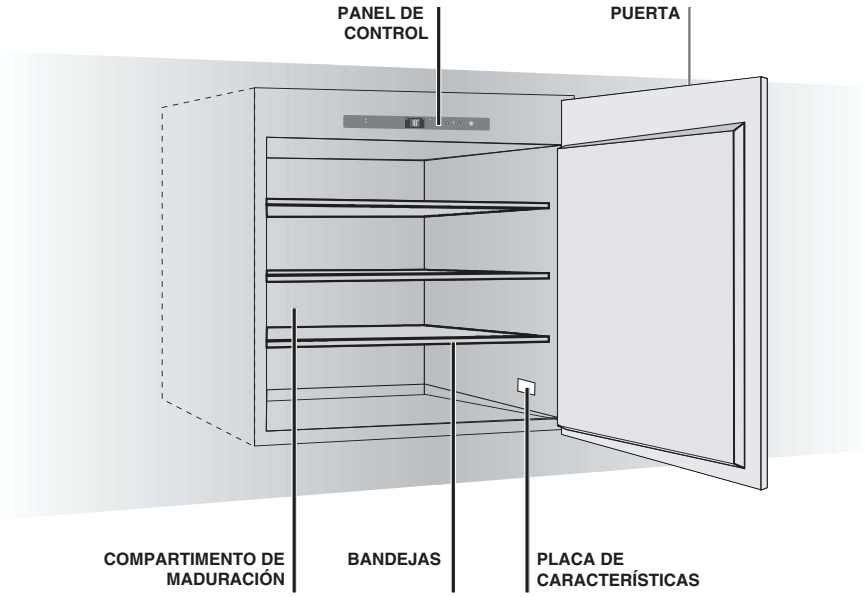
- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la taba Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. De lo contrario sustituya la toma o el enchufe; no use alargaderas ni tomas múltiples.



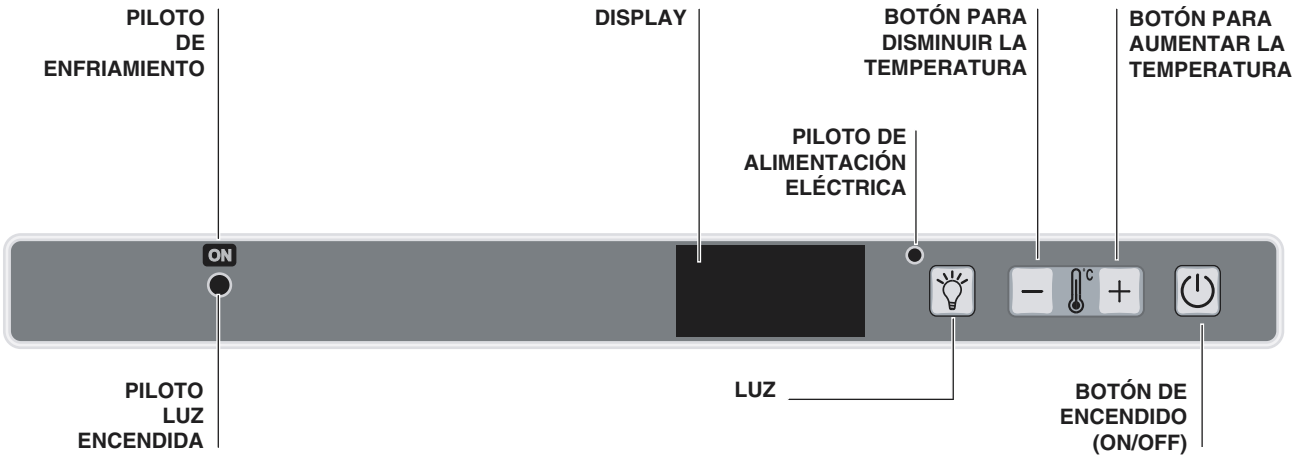
# Descripción del aparato

ES

## Vista de conjunto




## Panel de control



## Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica, en 15°C, que es un valor considerado óptimo para la mayor parte de los casos.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino.
Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

## Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura seleccionada para el interior del compartimento.
2. Presione el botón [+] (ver Panel de control) durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.
3. Presione los botones [+] o [−] hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.
5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

## Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

En la tabla se encuentran las temperaturas indicativas a las cuales se debería llevar el vino a la mesa. Cuando el vino se debe servir a una temperatura superior a la fijada en el interior de la cantina, se aconseja retirarlo y dejarlo afuera hasta que alcance dicha temperatura.

| | |
|---|---|
| **Amarone de la Valpolicella** | 17°C |
| **Barbaresco** | 17°C |
| **Barolo** | 17°C |
| **Beaujolais** | 13°C |
| **Bordeaux Blanco Licoroso** | 6°C |
| **Bordeaux Blanco Seco** | 8°C |
| **Bordeaux Tinto** | 17°C |
| **Bourgogne Blanco** | 11°C |
| **Bourgogne Tinto** | 18°C |
| **Brunello** | 17°C |
| **Champagne** | 6°C |
| **Chianti Clásico** | 16°C |
| **Languedoc-Roussillon** | 13°C |
| **Passito de Pantelleria** | 6°C |
| **Provenza Rosé** | 12°C |

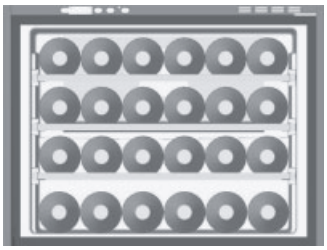
| | |
|---|---|
| **Vinos espumantes secos y dulces** | 6°C |
| **Verdicchio de Matelica y de los Castillos de Jesi** | 8°C |
| **Vinos blancos del Trentino Alto Adige** | 11°C |
| **Vinos blancos Franciacorta** | 11°C |
| **Vinos Blancos Secos Aromáticos** | 10°C |
| **Vinos Blancos Secos, Jóvenes y Frutados** | 8°C |
| **Vinos del Friuli Venecia Juliana** | 11°C |
| **Vinos del Ródano** | 15°C |
| **Vinos del Loira Blancos Secos** | 10°C |
| **Vinos del Loira Licorosos** | 7°C |
| **Vinos del Loira Tintos** | 14°C |
| **Vinos Passiti Licorosos** | 8-18°C |
| **Vinos Rosados, Vinos Novelli** | 12°C |
| **Vinos Tintos Ligeros, poco tánicos** | 14°C |
| **Vinos Tintos medianamente estructurados, bastante tánicos** | 16°C |

# Almacenar las botellas



## Almacenamiento clásico con 24 botellas

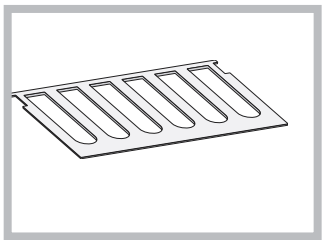
Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 24 botellas (bordoleses o mixto bordoleses y renanos).



ESTÁNDAR
24 Botellas (100% acostadas)
3 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 3 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 24 botellas.

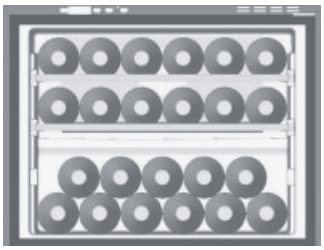
Se recomienda colocar las botellas más anchas (Tipo Renano) en la base de la bodega. Ésta última está predispuesta para alojar botellas de dimensiones mayores.



! Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.

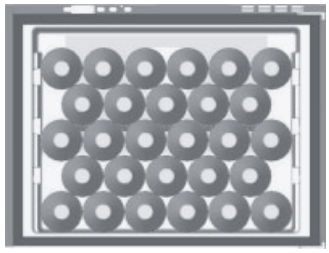
## Almacenamiento con botellas Champagnotta

Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5.



Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 3º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.

**Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas**



CONSERVACIÓN
28 Botellas
(100% acostadas) 1 rejilla utilizada

# Mantenimiento y anomalías

ES

## Mantenimiento y cuidados

**Cortar el suministro eléctrico**

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

## Anomalías y soluciones

Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.

| Anomalías | Posibles causas / soluciones |
|---|---|
| **El compresor no funciona** | • El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente.<br>• La toma de corriente no funciona (contrólela conectando otro aparato eléctrico). |
| **El compresor no de detiene nunca** | • Llame al centro de Asistencia Técnica |

! Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el Servicio Técnico Autorizado, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.

! Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.

# Gebrauchsanleitungen

**WEINKELLERKÜHLSCHRANK**




**IT** Italiano, 1

**GB** English, 9

**FR** Français, 17

**ES** Espanol, 25

**DE** **Deutsch, 33**


**SP XV 24**

## Inhalt


**Merkmale, 34**
Hinweise
Technische Daten

**Installation, 35**
Aufstellung und Anschluss

**Beschreibung des Geräts, 36**
Gesamtansicht
Schalttafel

**Start und Benutzung, 37-38**
Lagerfächer
Manuelle Temperatureinstellung
Ausziehen der Fachböden aus Holz
Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

**Einlagern der Flaschen, 39**
Lagerweise

**Wartung und Störungen, 40**
Wartung und Pflege
Störungen und Abhilfe


Scholtès

# Eigenschaften

DE

## Warnhinweise

**!** Es ist wichtig, diese Anleitung aufzubewahren, damit man sie jederzeit konsultieren kann. Bei Verkauf, Abtretung oder Umzug sicherstellen, dass sie beim Gerät verbleibt.

**!** Die Anleitungen aufmerksam durchlesen: Sie enthalten wichtige Informationen zur Installation, zur Benutzung und zur Sicherheit.

**!** Um Gefahren durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss dieses unter genauester Einhaltung der Montageanleitung befestigt werden.

**!** Bei Umzug oder Umstellung das Gerät in senkrechter Lage halten.

**!** Der Weinkühlschrank darf von Kindern oder behinderten Personen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bzw. einer Begleitperson benutzt werden, um eine unzulässige Benutzungsweise zu verhindern.

**!** Kinder dürfen den Weinkühlschrank nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, um zu verhindern, dass sie damit spielen.

**!** Nach Installation des Geräts müssen das Stromkabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.

**!** Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts nicht zustellen.

**!** Zur Beschleunigung des Abtauens keine mechanischen Vorrichtungen oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwenden.

**!** Die Kältemittelleitungen nicht beschädigen.

**!** Zum Auswechseln der Neonlampe den Kundendienst hinzuziehen.

**!** Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

**!** Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgewechselt werden.

| **TECHNISCHE DATEN** | |
|---|---|
| **Modell** | SP XV 24 |
| **Temperaturen** | 1 Temperaturzone |
| **Abmessungen** | Breite cm 60<br>Höhe cm 44,8<br>Tiefe cm 55 |
| **Gewicht**<br>**Gewicht** | 30,5 Kg<br>35,5 Kg |
| **Elektrische Leistung** | 120 W |
| **Stromstärke** | 0,54 A |
| **Lampen** | 1 x 6 W |
| **Verbrauch** | 0,9 kWh / 24h |
| **Spannung in Volt*** | 115 - 220 V |
| **Frequenz Hz*** | 50 - 60 |

*** Diese Werte können sich je nach Land ändern. Die spezifischen Eigenschaften Ihres Geräts können Sie dem Kenndatenschild des Produkts entnehmen.**
**** Leeres Gerät.**

Scholtès

DE

## Aufstellung und Anschluss

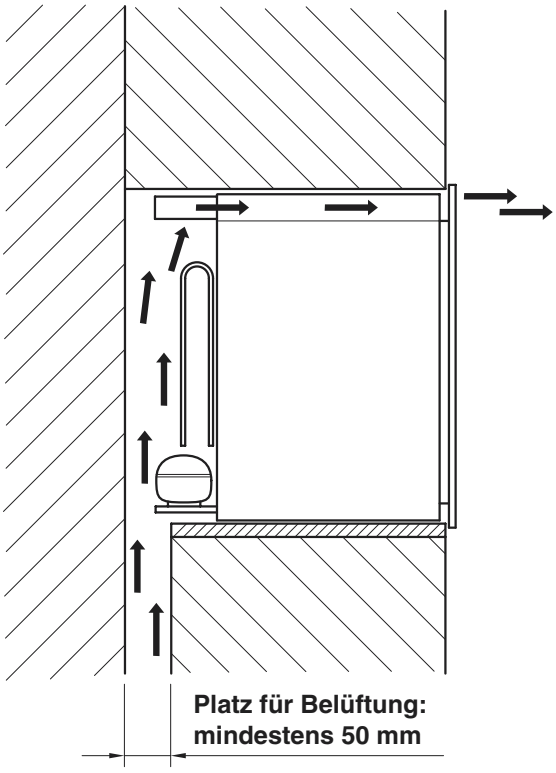
**Auspacken**

1 Das Gerät sofort auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Wenn es Schäden aufweist, nicht anschließen und sich an den Händler wenden.
2 Die Schutzabdeckungen und die Aufkleber vorsichtig abnehmen, die Tür öffnen und die Vollzähligkeit und den einwandfreien Zustand der diversen Komponenten kontrollieren.
3 Das Netzkabel abziehen.

**Aufstellung**

1 Das Gerät in einem gut belüfteten, trockenen und offenen Raum aufstellen (nicht in geschlossenen Wandschränken).
2 Das Gerät fern von Wärmequellen aufstellen.
3 Den Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Raum, in dem es aufgestellt wird, einhalten, um eine einwandfreie Belüftung des Geräts zu gewährleisten.

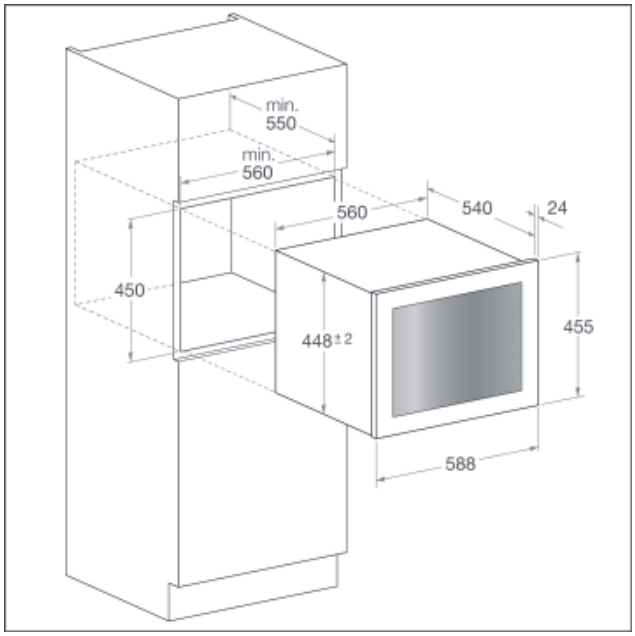
Siehe Abbildung.




**Elektroanschluss**

Nach dem Transport das Gerät senkrecht aufstellen und mindestens 3 Stunden warten, bevor man es an die Elektroanlage anschließt. Vor dem Einstecken des Steckers sich vergewissern, dass:

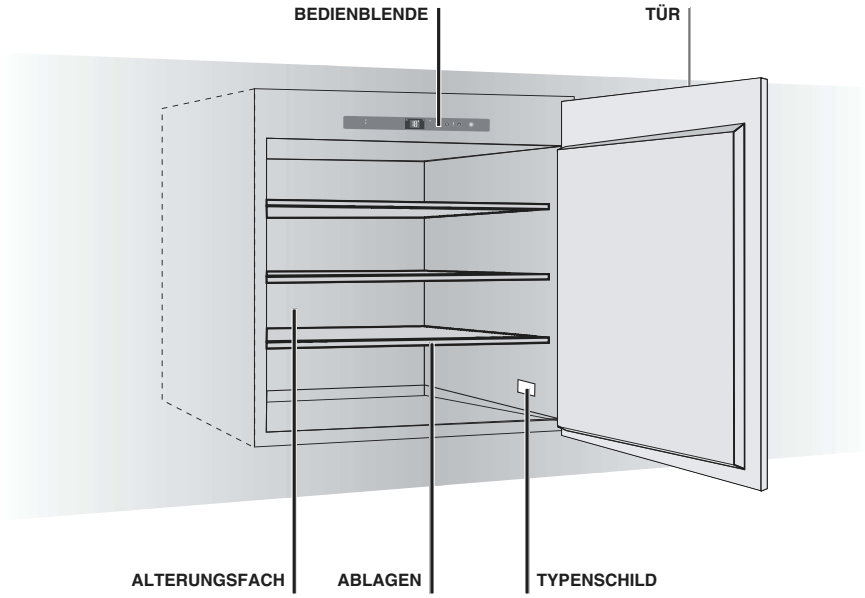
- die Steckdose geerdet und vorschriftsmäßig ausgeführt ist;
- die Steckdose die maximale Leistungsbelastung der Maschine aushält, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben ist (siehe Beschreibung des Geräts);
- die Versorgungsspannung innerhalb der Werte liegt, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben sind (siehe Beschreibung des Geräts);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Wenn das nicht der Fall ist, die Steckdose oder den Stecker auswechseln; keine Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen benutzen.



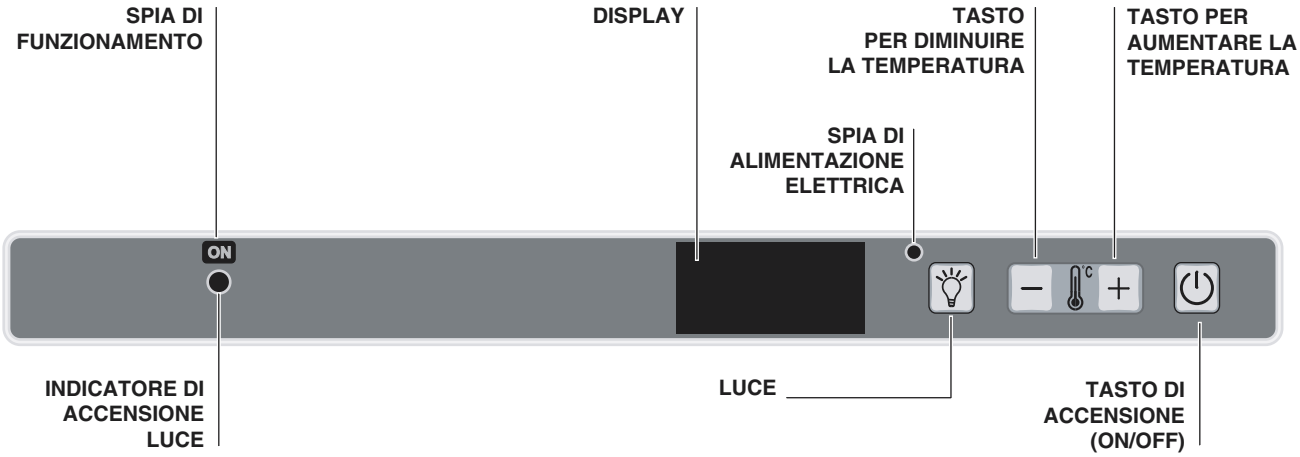
# Beschreibung Ihres Gerätes

DE

## Geräteansicht




## Bedienblende



## Alterungsfach

Der Weinkellerkühlschrank besteht aus einem Alterungsfach, dessen Hauptaufgabe es ist, optimale Aufbewahrungsbedingungen zu gewährleisten.

Seine Temperatur ist werkseitig auf einen Wert eingestellt, der sich in den meisten Fällen als optimal bezeichnen lässt, und zwar auf 15°C.

Wein ist ein komplexes Produkt, mit einer langen und langsamen Entwicklungszeit, das spezifische Bedingungen erfordert, um sich voll zu entfalten. Alle Weine werden bei derselben Temperatur gelagert, nur die Servier- und Probiertemperaturen ändern sich je nach Weinart. Daher ist, so wie für die Naturkeller der Produzenten, auch für den Weinkellerkühlschrank nicht so sehr die absolute Lagerungs-Temperaturwert wichtig, sondern seine Konstanz im Laufe der Zeit.
Die Lagerung, bei welcher Temperatur es auch sei, ist
dann ideal, wenn die Temperatur keinen Schwankungen
unterliegt.

## Manuelle Temperatureinstellung

Die Temperatur kann, sollte es sich als erforderlich erweisen, wie folgt geändert werden:

1. Bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz zeigt das Display die im Fachinnern eingestellte Temperatur ein.
2. Drücken Sie die Taste UP (+) für ca. 1 Sekunde, die Temperaturanzeige schaltet auf Blinklicht.
3. Drücken Sie die Tasten (+) oder (−) bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Warten Sie 5 Sekunden, bis die Temperaturanzeige wieder auf Festlicht umschaltet; die Temperatur wurde übernommen.
5. Warten Sie bitte, bis die eingestellte Temperatur im Fachinnern erreicht wurde, und legen Sie dann die Weinflaschen in den Keller.

Wenn die Innentemperatur 24°C überschreitet, geht die Innenbeleuchtung nicht an (oder erlischt vorübergehend), um ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur zu ermöglichen.

DE

## Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen verstehen sich als Richtwerte, zu denen der Wein serviert werden sollte. Sollte der Wein zu einer höheren Temperatur als die im Innern des Weinkellers eingestellte serviert werden müssen, empfiehlt es sich, den Wein für die erforderliche Zeit außerhalb des Weinkellers aufzubewahren.

| | |
|---|---|
| **Amarone della Valpolicella** | 17°C |
| **Barbaresco** | 17°C |
| **Barolo** | 17°C |
| **Beaujolais** | 13°C |
| **Bordeaux Bianco Liquoroso** | 6°C |
| **Bordeaux Bianco Secco** | 8°C |
| **Bordeaux Rosso** | 17°C |
| **Bourgogne Bianco** | 11°C |
| **Bourgogne Rosso** | 18°C |
| **Brunello** | 17°C |
| **Champagne** | 6°C |
| **Chianti Classico** | 16°C |
| **Languedoc-Roussillon** | 13°C |
| **Passito di Pantelleria** | 6°C |
| **Provenza Rosé** | 12°C |

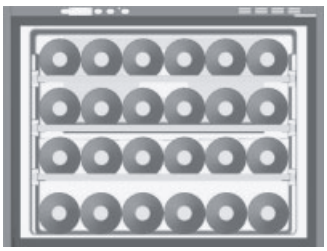
| | |
|---|---|
| **Trockene und liebliche, süße Sekte** | 6°C |
| **Verdicchio di Matelica und Verdicchio dei Castelli di Jesi** | 8°C |
| **Südtiroler Weißweinee** | 11°C |
| **Weißweine Franciacorta** | 11°C |
| **Trockene aromatische Weißweine** | 10°C |
| **Junge, fruchtige, trockene Weißweine** | 8°C |
| **Weine aus dem Friaul** | 11°C |
| **Weine der Rhone** | 15°C |
| **Trockene Weißweine der Loire** | 10°C |
| **Likörweine der Loirei** | 7°C |
| **Rotweine der Loire** | 14°C |
| **Likörweine** | 8-18°C |
| **Roséweine, Vino Novello** | 12°C |
| **Leichte Rotweine, mit niedrigem Tanningehalt** | 14°C |
| **Rotweine von mittlerer Struktur und höherem Tanningehalt** | 16°C |

# Flaschenlagerung



## Klassische Lagerung von 24 Flaschen

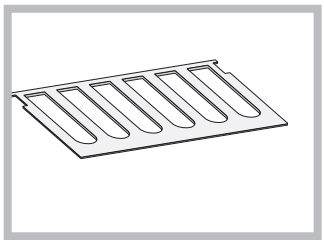
Sollen die Flaschen zur Lagerung des Weines so angeordnet werden, dass sie sichtbar sind und leicht herausgenommen werden können, empfiehlt sich die Lagerungs-Konfiguration von 24 Flaschen (Bordeauxflaschen oder Bordeaux- und Rheinflaschen gemischt).



STANDARD
24 Flaschen (100% liegend)
3 Gitter eingesetzt

Stellen Sie in die entsprechenden Nischen eines jeden der 3 Ablagen aus Holz maximal 6 Flaschen; weitere 6 Flaschen können in die entsprechenden, auf dem Boden des Kellers befindlichen Ausschnitte gestellt werden, um so insgesamt 24 Flaschen unterzubringen.

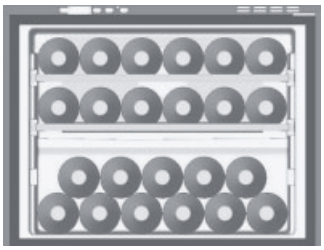
Wir raten die längeren Flaschen (Rhein-Typ) auf der untersten Ablage der Kühlbox anzuordnen. Diese Ablage ist dafür vorgesehen, grössere Flaschen aufnehmen zu können.



**!** Eine Ablage aus Holz kann maximal 22 Flaschen sicher tragen.

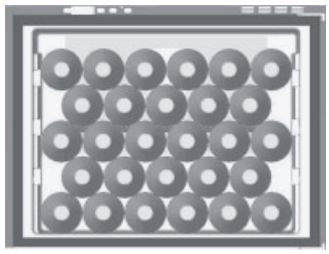
## Lagerung von Champagnerflaschen

Aufgrund der größeren Form im Vergleich zu klassischen Flaschen, sind Flaschen des Typs Champagner in einer Anzahl von maximal 5 Flaschen auf den Boden des Kellers zu legen.



Sollen weitere Champagnerflaschen untergebracht werden, ist die 3. Ablage herauszunehmen und die Flaschen auf die des Kellerbodens zu legen, und zwar in entgegen gesetzter Richtung im Vergleich zu den bereits untergebrachten Flaschen.
Auf diese Weisen können bis zu 9 Flaschen des Typs Champagner gelagert werden.

**Weitere Flaschenlagerungs-Konfigurationen**



LAGERN
28 Flaschen (100% liegend)
1 Gitter eingesetzt

# Störungen und Wartung



DE

## Wartung und Pflege

**Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz**

Bei Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Störungen und Abhilfe

Gerätestörung: Bevor Sie Ihren Fachhändler anrufen, vergewissern Sie sich bitte, ob es sich nicht um eine Kleinigkeit handelt, die Sie selbst beheben können. Ziehen Sie hierzu nachstehendes Verzeichnis zu Rate.

| Störungen | Mögliche Ursachen / Abhilfen |
|---|---|
| **Der Kompressor funktioniert nicht** | • Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder er sitzt nicht fest, so dass kein Kontakt hergestellt wird; oder es besteht ein Stromausfall.<br>• Die Steckdose funktioniert nicht (kontrollieren Sie die Stromversorgung der Steckdose, indem Sie eine anderes elektrisches Gerät anschließen). |
| **Der Kompressor schaltet sich nie aus** | • Wenden Sie sich bitte an den Scholtès Kundend |

! Jeglicher durch einen nicht von Autorisierten Kundendienst ausgeführter Eingriff hat die Nichtigkeit der Garantie zur Folge. Nach jedem Eingriff in das Kälteaggregat muss der Techniker die Dichtheit des Kältekreises sicherstellen.

! Kurzfristige Störungen, wie zum Beispiel Stromausfall, schaden den Weinen nicht. Nur wenn die Betriebsstörungen längere Zeit nicht behoben werden, können sie sich nachteilig auf die Weine auswirken.